

ZUKUNFTS-REZEPT

BREZEN 8 STÜCK

Zutaten

- 500 g Weizenmehl Typ 550 oder 405
- 250 g Wasser (zimmerwarm)
- 30 g Öl (oder Butter)
- 10 g Salz
- Etwas grobkörniges Salz zum Bestreuen
- 15 g Zucker
- ½ Würfel frische Hefe (oder 1 Pkg. Trockenhefe)
- Natronlauge: 2 Liter Wasser, 15 g Salz, 40 g Natron



Zubereitung

Die Hefe im Wasser auflösen lassen, 10 Min. stehen lassen und dann zu Mehl, Zucker, Salz und Butter dazugeben. Alles ca. 5 Min. kräftig kneten und anschließend 30 Min. ruhen lassen. In 8 gleich große Stücke schneiden, ca. 50 cm lange Schlangen rollen und zu wunderschönen Brezen formen.

Wasser, Salz und Natron in einem Topf zum kochen bringen und die Brezen maximal 1 Min. in die kochende Natronlauge geben. Abtropfen lassen und auf einem Backpapier mit grobem Salz bestreuen. Dann im Ofen bei 220° Ober-/Unterhitze 20-25 Min. backen.